

# Purée de céleri-rave

*Pour 6 à 8 personnes*

*Préparation : 40 min - Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 1 céleri-rave de 800g
- 650g de pommes de terre
- 30cl de lait + 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 15-20g de beurre salé
- Noix de Muscade & 1 cuillère à café de Paprika
- Sel & Poivre



*Ustensiles spécifiques : un presse purée ou un mixeur et un plat allant au four!*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Eplucher le céleri et les pommes de terre et les couper en gros cubes.
- Couvrir d'eau à hauteur, saler et cuire 25 minutes environ.
- Faire chauffer le lait dans une casserole.
- Egoutter les cubes de légumes et les réduire en purée avec le presse purée ou au mixeur.
- Incorporer petit à petit le lait chaud.
- Assaisonner de sel, poivre, muscade et paprika.

*Bon appétit !!!!*